42e Année. — Tome LXXXIII N° 2155 Paris, 17 Octobre 1935

REVUE DE VITICULTURE

LA FILTRATION (1)

I. — Filtres a manches

Les manches qui caractérisent cette catégorie de filtres à vins sont généralement en coton croisé. La maille du tissu pourra être plus ou moins lâche, selon ce qu'on demandera au filtre et l'encollage qui lui sera appliqué, mais il la faudra avant tout très *régulière*. La souplesse de l'étoffe doit être recherchée, car elle est une condition de durée ; si elle manque et que la trame soit en même temps un peu serrée, le tissu épais, il y aura par la dessiccation tendance au durcissement, à la cassure même dans les plis, et en peu de temps les manches seront hors d'usage. Pour les vins blancs secs, on en fait de particulièrement serrées et souples à la fois ; pour les lies, on réserve au contraire les tissus les plus grossiers. Certaines maisons ont la spécialité de cette fabrication et s'y sont fait une renommée.

Le tissu neuf ne doit pas être employé sans préparation préalable si on veut éviter de donner au premier vin qui passe un goût spécial, se rapprochant du goût d'évent et dénommé précisément goût de manche. Il faudra donc le faire tremper d'abord dans de l'eau bouillante alcalinisée par du carbonate de soude (dix pour cent) afin de dissoudre l'apprêt qui l'imprègne souvent ; on rincera ensuite 2 ou 3 fois à l'eau froide, puis avec une solution légèrement sulfitée (5 % de bisulfite de soude) et on montera le filtre avec les manches encore humides de cette solution.

Quant aux manches *usagées*, il est généralement prudent de les passer à l'eau, de préférence sulfitée, et de les sécher à demi immédiatement avant la mise en place. Après l'usage on doit les rincer soigneusement, avec brossages et torsions non exagérés, mais suffisants pour éliminer tout dépôt, puis on doit les passer successivement dans une eau légèrement alcaline (carbonate de soude ou ammoniaque), dans l'eau claire et dans l'eau sulfitée. Une fois bien sèches, on les conservera d'une filtration à l'autre dans un endroit bien sec et à l'abri de la poussière, sans les serrer. Un excellent moyen d'éviter les cassures aux plis des manches est de les rincer une dernière fois avec de l'eau contenant 1 à 2 % d'ammoniaque du commerce et de ne les sécher qu'ensuite.

La forme que les constructeurs donnent à ces manches est très variable selon les appareils ; la seule idée directrice qui paraît dominer dans le choix de cette forme est de faire tenir la plus grande surface filtrante possible sous un volume déterminé. Il faudrait donc décrire à peu près tous les modèles de filtres connus pour donner l'exacte énumération de ces formes, mais en résumé on peut les ramener toutes à deux types : la forme rectangulaire et la forme cylindrique, plus ou moins adaptées au montage spécial du filtre, à la distribution du liqui-

(1) Voir *Revue*, nos 2152, 2153 et 2154, pages 197, 213 et 236.

de et à l'aspect extérieur du modèle auquel elles se trouvent destinées. La forme conique est plutôt rare dans les filtres dits à l'abri de l'air, sans doute parce qu'elle utiliserait mal le volume disponible. Nous nous bornerons à distinguer ces manches en manches lisses et en manches plissées.

Les *manches lisses* sont en général de simples sacs en tissus empilés à plat ou suspendus verticalement les uns à côté des autres dans la même caisse. Chacun d'eux habille une raquette d'osier de même forme — ou bien se trouve interposé entre deux plaques semblables, également en rotin et destinées à l'isoler des autres manches ou des parois voisines. De la sorte les surfaces du tissu ne peuvent s'appliquer les unes sur les autres comme la pression les y eût obligé sans cette précaution, et la filtration est possible par toute l'étendue de la surface filtrante entre la toile et les interstices de l'osier qui drainent le liquide filtré. L'intérieur de ces sacs communique avec les tuyautages d'entrée (liquide à filtrer) ou de sortie (liquide filtré) de l'appareil, selon que le filtre est aménagé pour travailler de dedans en dehors ou de dehors en dedans — autrement dit, selon que les dépôts doivent rester sur la surface intérieure ou sur la surface extérieure des manches. Au point de vue des facilités de nettoyage, il y a avantage à filtrer de dehors en dedans, mais alors la recherche des fuites en cours de travail est plus laborieuse si la manche n'est pas aisée à retourner...

Mais l'inconvénient principal de tous les systèmes à manches réside dans les difficultés de nettoyage de ces sacs à chaque arrêt de filtration, surtout lorsque les ouvertures sont étroites et qu'on a filtré de dedans en dehors. Aussi la maison Simoneton, de Paris, eut-elle un gros succès lorsqu'elle rendit applicable aux vins, par ses ingénieux dispositifs, le principe des filtres-presses qui avaient déjà rendu tant de services à l'industrie. Les manches sont chacune en deux portions dans ce modèle, portions non cousues par leur périphérie ; les joints sont reportés sur tout le pourtour de ces espèces de serviettes, pourtour pris par serrage entre les plateaux consécutifs de l'appareil. Une ouverture excentrée, cousue à l'ouverture correspondante de la serviette suivante, permet l'alimentation en vin à filtrer de l'espace compris entre les serviettes ; des cannelures ou un filet Benoît maintiennent la toile à une légère distance des parois, de façon à permettre le passage du liquide filtré jusqu'au collecteur qui l'évacue de chaque plateau dans une canalisation générale.

Un deuxième procédé de nettoyage a été mis au point pour les filtres opérant de l'extérieur à l'intérieur, comme c'est le cas le plus général actuellement, je parlerai des filtres dits autolaveurs : un courant d'eau en sens inverse de celui du vin est envoyé dans l'instrument ; les impuretés tombent d'elles-mêmes (Beuret, Tottereau).

Cette méthode peut être compliquée d'un brassage de la masse, comme dans un laveur mécanique (Tottereau, Simoneton).

Comme application des idées générales qui précèdent, nous allons examiner maintenant quelques types récents de filtres à manches, choisis parmi les plus caractéristiques de la construction moderne, tant par leur conception que par leurs dispositifs particuliers.

a) 1 *manche.*

A) *Simoneton.* — Certains filtres comportent une manche uniquement. Tel est le filtre l'Economique, de la Maison Simoneton qui se compose essentiellement d'une cuve A métallique, portant à sa partie inférieure une tubulure de sortie F, et à l'intérieur de laquelle sont trois paniers B C D en osier, autour desquels se développe une manche F. Un couvercle G portant une tubulure d'entrée et un robinet purgeur L, peut au moyen des boulons avec écrou à oreilles H fermer l'appareil en comprimant le boudin F de la manche M et former joint.

Le principal avantage de ce filtre est de filtrer de petites quantités de liquide, tout en étant facilement transportable et robuste ; son maniement est très simple et très rapide.

B) *Daubron.* — La Maison Daubron a créé un type de filtre répondant aux mêmes besoins, mais à lavage et séchage perfectionnés : par simple torsion à bras, facilitée par le montage même du filtre. La faible force exercée pour cette opération n'use pas sensiblement la manche et permet un nettoyage suffisant.

Signalons également de la part de cette même maison une innovation intéressante, bien que très simple, qui consiste à monter sur une même moto-pompe deux de ses filtres pour filtrer simultanément deux liquides différents.

b) 2 *manches.*

Pour obtenir une filtration parfaite et un brillant plus accentué du vin, presque tous les constructeurs de filtres à manches ont été conduits à filtrer successivement sur deux manches concentriques. Tel est le filtre Météor de la Maison Tottereau, qui filtre de l'extérieur à l'intérieur, donc décolmatisation facile, suppression de fatigue des tissus, et élimination des troubles dus aux à-coups, fermetures des robinets, différences de pressions, etc...

Les filtres L. Beuret, type Duplex, sont de construction différente. Ils comprennent essentiellement deux manches : l'une, appelée dégrossisseur et encollée spécialement, arrête le plus gros des impuretés, l'autre concentrique extérieurement parachève la filtration, c'est la manche finissante ; l'encollage des deux tissus s'est fait séparément.

A remarquer : l'entrée du vin a lieu à l'intérieur de la dégrossisseuse, donc les manches filtrent de l'intérieur à l'extérieur.

Le fait de travailler par filtrations successives sur plusieurs tissus constitue ce que l'on appelle de la polyfiltration. Nous verrons ultérieurement qu'un tel système peut être avantageusement employé, en couplant plusieurs éléments à manche unique, c'est-à-dire qu'au lieu de compter 2 ou *n* manches dans un même filtre, et de faire successivement traverser au liquide à filtrer ces *n* manches, on dispose de *n* éléments, chacun à une seule manche.

La Maison Simoneton a créé toute une gamme d'appareils filtrants, répondant à la dénomination de Fortior, qui peuvent être définis comme appareils à manche double et concentrique.

Ce filtre se compose essentiellement d'une cuve qui peut être au besoin métallique, vernissée ou non. Le fût E est monté sur pieds et sur chariot et porte

à sa partie inférieure une douille ou une chambre de sortie sur laquelle peuvent se visser les tuyaux d'écoulement. Le fût E est fermé à sa partie supérieure par un couvercle de même composition que le fût portant un purgeur d'air. Vers le haut du fût, en F, est fixée une courroie-joint destinée à supporter la double manche. Une entrée pour le liquide à filtrer est ménagée à la partie supérieure du fût, et une sortie à la partie inférieure.

La manche extérieure A, plissée, porte à sa partie inférieure un trou B, par lequel on fait passer la douille B, qui sert à fixer la manche au fond du fût par une douelle H et un écrou J. Le haut de la manche est formé par un cone X, en tissu, afin de s'appliquer sur la courroie F du fût.

A l'intérieur de cette manche est un panier en osier ou en grillage métallique C, dans lequel on introduit la manche intérieure D qui ne porte aucun trou, et dont le cône, semblable à celui de la manche A, peut s'appliquer sur celui-ci.

Un cône de serrage métallique C, de même forme cônique que les manches, vient se fixer dans la partie supérieure de la manche D et permet, en les serrant contre le cône F, d'assurer le joint entre les deux manches A et D.

Une douille spéciale, dite « douille isolante », permet en marche de s'assurer de la limpidité du liquide donné par chaque manche et d'arrêter la filtration dans l'une quelconque d'entre elles lorsque le vin n'en sort pas absolument brillant. Ce filtre se construit avec un nombre de manches doubles variant de 1 à 19. Le lavage des manches s'effectue dans des laveurs mécaniques.

L'inconvénient de tous les appareils à manches que nous venons de décrire, c'est qu'ils nécessitent une main-d'œuvre relativement élevée pour le nettoyage des manches. Divers procédés ont été mis au point pour permettre de nettoyer automatiquement les tissus et de les assécher rapidement. Dans ces appareils, le lavage se produit par un courant d'eau ascendant, en sens inverse du vin à filtrer, que l'on ouvre lorsque le décolmatage est jugé nécessaire.

D'autres types ont été mis au point et présentent de notables perfectionnements. Tels sont :

Le Sphinx, des Et. Tottereau. — Le vin trouble entre dans le filtre par le robinet situé sur le couvercle et se répand autour des manches, qui ont la forme de disques et portent elles-mêmes leur isolant souple. De là le vin trouble pénètre dans chaque manche, et, clarifié, il passe par la tubulure à olive comprenant le dispositif d'isolement de chaque manche, s'accumule dans le collecteur, pour venir sortir aux deux robinets situés sur le fond du filtre. Des robinets de dégustation sur le collecteur permettent en cours de filtration le prélèvement d'échantillons de vin clarifié.

Lorsque le débit diminue, par suite de l'encrassement des tissus, il est nécessaire de procéder au lavage des manches. L'originalité du procédé réside dans les faits suivants :

La vidange du vin clair a lieu en faisant pivoter le filtre d'un demi-tour, le collecteur se trouvant alors à la partie inférieure du filtre, l'écoulement du vin contenu dans les manches est alors immédiat et *complet ;* le lavage est dû à un

courant d'eau circulant en sens opposé à la marche du vin, pendant que le filtre est animé d'un mouvement de rotation par un moteur électrique.

L'Idéal-Filtre, ou filtre autolaveur Simoneton, comprend un montage spécial des tissus filtrants destiné à en faciliter l'encollage d'une part, le lavage d'autre part. Il comprend des manches filtrantes, en tissu spécial tendu sur des claies rigides perpendiculairement au centre, ce qui donne le minimum de résistance de la masse filtrante au courant du vin, et le maximum pour le débit du vin filtré ; inversement le courant d'eau de l'autolaveur a une action très efficace pour l'entraînement du colmatage. Pour détacher ce dernier, des tissus des tourniquets en bois, à palettes, sont intercalés entre deux claies consécutives ; dans leur mouvement de rotation, ces tourniquets provoquent des remous et des courants d'eau, qui balaient la surface du tissu et la débarrassent de la lie, d'où un lavage rapide et excellent dans le minimum d'eau.

Il ressort des descriptions qui précèdent que les tendances actuelles des constructeurs sont de réunir en un tout les éléments suivants :

Le filtre — le laveur — la pompe de surpression — le moteur électrique.

La Société Gasquet, de Bordeaux, a créé un modèle qu'elle désigne sous le nom de « Multifiltre » et qui s'adapte fort bien à la polyfiltration. Chaque élément est ici en tronc de pyramide renversé, reposant par conséquent sur sa petite base ; la cuve est en tôle d'acier renforcée de traverses et très résistante. Le couvercle, amovible, est en fonte et maintenu sur la grande base par quatre boulons serrant un joint de caoutchouc ; il porte un purgeur automatique d'air et des gaz. L'intérieur est doublé d'une chemise en cuivre rouge étamé, et les autres organes métalliques de l'appareil en contact avec le vin sont également en cuivre ou en bronze étamés. Dans cette caisse, on introduit cinq manches spéciales, planes, étalées sur rotin, de trois mètres carrés de surface filtrante totale par manche, isolées par des claies de rotin tissé ; elles reçoivent le vin brut sur l'extérieur de la manche et le vin filtré s'en échappe dans une canalisation de sortie commune à toutes les manches. Sur l'un des côtés de la caisse pyramidale sont disposées deux ouvertures très voisines, l'une pour l'arrivée du vin louche, l'autre pour la sortie du vin clair ; chacune d'elles est reliée à un collecteur spécial desservant tous les éléments du multifiltre à la fois. Enfin une ouverture et une canalisation inférieures permettent la vidange complète des éléments à la fin du filtrage, et des dégustateurs convenablement disposés rendent possible le contrôle du travail de chaque élément.

Pour constituer le filtre, on associe aussi 2, 4 (un nombre presque toujours pair), de ces éléments par un tuyautage ad hoc, de telle sorte qu'on puisse à volonté les relier en série ou en batterie deux à deux ; des robinets et raccords répartis opportunément sur les collecteurs en fournissent les moyens. On obtient ainsi à volonté comme dans le polyfiltre Caizergues, soit un filtrage ordinaire à simple effet, parfait et continu, soit un polyfiltration. Le montage et le démontage d'un élément, l'isolement de celui qui est totalement colmaté ou défectueux pour en changer les manches, les permutations exigées par le travail, etc... sont encore ici rapides et commodes. La vidange totale du filtre est facilitée par une canalisation inférieure reliée au collecteur d'arrivée ; elle s'ef-

fectue par de l'air qu'on comprime au moyen d'une pompe ou d'un soufflet adapté au purgeur automatique de l'élément isolé à vider. Le liquide est ainsi refoulé en quelques minutes dans les autres caisses ou dans le réservoir de vin à filtrer ; la pression d'air le chasse en effet dans le collecteur inférieur par un clapet ne s'ouvrant que de dedans en dehors.

(*A suivre.*)

André CASTEL,
Préparateur à la Station œnologique de Narbonne.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de la Drôme (D. Bonnet). — Application du Décret-Loi du 30 juillet 1935 : Circulaire N° 659 de la Direction générale des Contributions indirectes (*suite*).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les vendanges se terminent à peine dans notre région méditerranéenne par un temps magnifique.

Depuis le début de septembre, il a tombé assez souvent quelques petites pluies de courte durée, mais le vent du Nord sec a soufflé chaque fois, ce qui a permis aux raisins restant sur les souches, de mûrir sans pourriture.

On a vendangé les raisins blancs jusqu'à maintenant, dont le moût titrait 14°.

Cette année, les vins blancs seront excellents, les raisins ayant été vendangés bien mûrs. Ce qu'on ne faisait pas les années précédentes, parce que la récolte des raisins rouges avait une moins longue durée que cette année.

La vendange a commencé dans le bas Languedoc et le Roussillon huit jours en retard et elle a eu une durée plus longue.

En ce moment, tout le monde est encore occupé à la vinification. On fait les pressurages et l'on vinifie le vin blanc.

Les rares propriétaires qui ont tout terminé, font la cueillette des olives pour la confiserie.

Malheureusement, les oliviers qui avaient bien fleuri au printemps, n'ont pas retenu le fruit qui est rare.

Aussi, les olives de luque se payent 300 fr. les 100 kilogr., rendues chez l'acheteur. Les verdales valent 50 fr. de moins. Il ne restera pas beaucoup d'olives sur les arbres pour faire de l'huile.

Les derniers raisins vendangés produisent un vin corsé et excellent. Tandis que les propriétaires qui ont commencé la cueillette dans les premiers jours de septembre ont eu des vins à faible degré et un peu verts.

On ne réclame plus l'abaissement du degré minimum, comme le demandaient au début, les viticulteurs qui avaient eu le tort de vouloir commencer trop tôt leurs vendanges, ainsi que cela se produit tous les ans, malgré de nombreux avertissements.

Après les vendanges et la cueillette des olives, il faudra faire extirper le chiendent, dans les vignes où sont disséminées des touffes de cette plante parasite et nuisible.

Si on ne prend pas la précaution d'enlever cette mauvaise herbe, l'araire répand des germes un peu partout, et dans quelques années, le vignoble est totalement infesté.

Vérifier les greffes de l'année et supprimer les gourmands, c'est-à-dire les pousses du porte-greffe.

Avant la chute des feuilles, faire les trous de remplacement dans les vieilles vignes.

Après que les feuilles sont tombées, on ne voit pas bien les pieds à arracher, si on ne les a pas marqués au moyen de roseaux.

Beaucoup de cuvaisons ont été un peu trop longues, à cause de la durée des vendanges.

Mettre le vin du pressoir à part, pour qu'il puisse fermenter totalement. Dans la cuve, les raisins qui n'étaient pas écrasés par le foulage n'ont pas fermenté. Aussi le vin de pressoir fermente, tandis que si on le mélange avec le vin de goutte, dont la fermentation est terminée, le jus des grains non écrasés au foulage reste doux et peut occasionner des accidents par la suite, aux vins nouveaux. Comme l'année dernière, le vin sera en général excellent.

Les vendanges en retard ont été favorables au rendement et à la qualité, à cause du beau temps. Aussi, dans l'Hérault et le Gard, où l'on prévoyait une forte diminution à cause de la grande chaleur de l'été, on aura une récolte sensiblement la même que celle de l'année dernière.

Dans certaines localités, les petites pluies et le beau temps qui ont favorisé le développement des grains, ont donné une récolte bien supérieure à celle qu'on attendait. Aussi, recherchait-on des futailles pour loger le « trop plein ».

Les raisins de table terrets et terrets-bourrets se vendent assez bien. Les servants qui ne devraient être cueillis que maintenant, c'est-à-dire pas avant le 15 octobre, sont sur les marchés depuis le 10.

Les prix sont passables.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles tenus toutes les semaines, dans les villes de notre région devraient avoir une grande animation à ce moment de l'année.

Pendant la deuxième quinzaine de ce mois, on voyait, il y a quelques années, de nombreux négociants des centres de consommation qui se rendaient sur nos marchés vinicoles pour faire des achats massifs.

L'élan était donné et les cours s'établissaient à la hausse. Aujourd'hui, plus personne ne vient faire les provisions. On ne redoute pas la hausse. C'est ce qui est cause du marasme dans nos marchés.

Le commerce local s'est approvisionné avec les « trop pleins » à des prix de famine, puisque le propriétaire était obligé de faire de la place. Aussi, il n'achète pas à la hausse, si hausse il y a.

Le mot d'ordre est donné, aux journaux politiques locaux, de claironner une hausse des cours qui n'est que factice.

La Commission de propagande du vin, qui a des fonds importants, prélevés sur les droits excessifs qui grèvent le vin, devrait faire quelques achats un peu partout à 7 fr. le degré, et distribuer ce vin gratuitement aux soldats. Ce serait le meilleur moyen d'amorcer la hausse.

Puisque nous parlons du vin aux soldats, nous sommes étonnés que, depuis qu'on parle de donner du vin à la troupe, rien n'ait été fait à ce sujet, ou presque rien, puisqu'on a fait l'effort ? de donner un DEMI-LITRE par jour aux hommes de certains régiments. Que représente un demi-litre de vin, dans la journée, pour un homme - Pourquoi ne donne-t-on pas un litre ?

On n'aurait qu'à demander une contribution de 2 % aux viticulteurs, qui se feraient un plaisir de donner cela gratuitement pour la troupe. Cela diminuerait le stock et ferait la propagande pour le vin.

Ce sont des moyens trop simples. On préfère brimer les viticulteurs par des statuts viticoles ou des décrets-lois embrouillés et tracassiers qui paralysent les affaires.

En ce moment, le Gouvernement, d'accord avec le fameux président de la Commission des boissons de la Chambre, auquel on donne trop de pouvoirs, endorment les viticulteurs par des promesses et une campagne de presse bien organisée sur une hausse problématique ou factice.

On retarde ainsi le mouvement de révolte des paysans. Et le temps presse ! Mais la misère s'accroît.

E. F.

Situation du vignoble de la Drôme. — Le mois de juin a débuté par trois journées pluvieuses (1er, 3, 5) ; il a été ensuite beau jusqu'au 11, où la pluie mêlée de grêle est tombée sur la ville de Romans et la banlieue N.-E. Depuis le 12 — sauf le 15, jour de pluie — le ciel a été beau ou nuageux, le temps est resté chaud et sec jusqu'au 9 juillet, et pendant 23 jours, pas une goutte d'eau.

Aussi, les récoltes (tabac, betteraves, pommes de terre, jardinage) avaient un aspect misérable ; le feuillage de la vigne et les raisins commençaient à souffrir.

Dans le haut de la Drôme, le 9, un peu de bruine, mais à Montélimar et les environs, un cyclone, accompagné de grêle, a arraché les arbres et anéanti les récoltes.

Le 13, la grêle a causé des dégâts à la Motte-Chalamon.

Le 14, grêle, mêlée de pluie, à Romans (côté est), Mours, Aliron, Crest, Euvre.

Le 18, grêle à Livron et de nouveau à Crest.

Le temps a été, en général, beau depuis le 16 juillet.

Le 2 août, pluie avec grêle, à Romans.

Août et septembre ont été favorables aux cultures.

Dans les endroits qui n'ont pas été endommagés par les intempéries, la campagne présente un bel aspect, le tabac a de grandes feuilles, les betteraves ont grossi et, comme il y a eu très peu de Mildiou et d'Oïdium, les raisins se sont bien développés ; leur maturité et les vendanges se sont faites dans des conditions excellentes.

La récolte est moyenne et le vin de bonne qualité.

Espérons que son prix sera supérieur à celui de 1934.

Ce serait de bonne justice.

D. Bonnet.

Application du Décret-Loi du 30 juillet 1935 : Circulaire n° 659 de la Direction générale des Contributions indirectes (Suite)

17. — Ainsi qu'il a été dit plus haut, les surfaces détruites avec attribution d'indemnité ne sauraient dépasser sensiblement 150.000 hectares, limite commandée par les moyens de financement prévus.

Dans l'hypothèse où la récapitulation effectuée dans les bureaux de la direction générale laisserait craindre que cette limite ne soit dépassée, les instructions utiles seraient adressées aux directeurs en vue de faire subir aux demandes présentées les abattements nécessaires.

L'article 34 stipule, à cet égard, que seraient acceptées, par priorité, sans limitation ni réduction, les déclarations souscrites par les producteurs qui cultivent les cépages visés par l'article 6 de la loi du 24 décembre 1934.

De plus, tout en restant susceptibles, le cas échéant, d'être affectées d'une diminution, seront accueillies par priorité les demandes émanant :

1. Des viticulteurs qui exploitent des vignes entrées en production après 1928 et qui, de ce fait, se trouvent passibles de la majoration de blocage édictée par l'article 7, paragraphe 4, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée ;

2. Des viticulteurs établis depuis moins de 20 ans.

18. — *Première réunion de la Commission départementale.* — Aux termes de l'article 29 du décret, les demandes souscrites pour les arrachages devant être grevés de la servitude trentenaire, seront soumises, avant le 15 décembre, à une commission composée :

Du directeur des contributions indirectes ou des contributions diverses, président ;

Du directeur de l'Enregistrement ;

D'un fonctionnaire des contributions indirectes ou des contributions diverses, désigné par le directeur, qui remplira les fonctions de secrétaire avec voix délibérative ;

Du directeur des services agricoles ;

D'un représentant de la Chambre d'agriculture ;

De deux viticulteurs exploitants désignés par le préfet, sur une liste dressée

par le directeur des Services agricoles après consultation de la Chambre d'agriculture. Dans les départements où existent des coopératives de vinification, l'un de ces deux viticulteurs devra être parmi les membres des coopératives.

Chacun de ces représentants pourra se faire suppléer par un délégué.

Dans les départements qui ne possèdent pas de Direction des contributions indirectes, le directeur de la circonscription de rattachement se fera représenter par un inspecteur principal.

Les fonctions de membres de la commission départementale sont gratuites.

Il appartiendra aux chefs divisionnaires de prendre toutes dispositions pour que la première réunion des commissions départementales ait lieu dans les premiers jours de décembre. Ils devront, dès lors, provoquer immédiatement après la réception de la présente circulaire, la désignation, par le préfet, de deux viticulteurs exploitants et celle d'un représentant de la Chambre d'agriculture, choisi par cette dernière.

Dès la première réunion de la commission, qui sera convoquée par les soins du président, ce dernier lui soumettra les copies des demandes d'arrachage classées par commune et, après un premier examen, formulera des propositions en vue de la formation des comités de contrôle locaux institués par l'article 30 du décret.

19. — *Comités de contrôle locaux.* — Ces comités comprendront :

Un fonctionnaire des contributions indirectes ou des contributions diverses, président ;

Un percepteur ;

Un receveur de l'Enregistrement ;

Deux experts choisis par le préfet sur une liste présentée par la Chambre d'agriculture parmi les viticulteurs de l'arrondissement, mais d'un autre canton. L'attention est appelée sur cette particularité.

Les membres des comités de contrôle locaux obtiendront le remboursement de leurs frais de déplacement d'après le tarif adopté pour les fonctionnaires des services extérieurs du ministère de l'agriculture (groupe III). Des instructions spéciales seront données en temps utile, à cet égard, sous le timbre du 3e bureau de la 3e division.

Aux termes de l'article 32, ces organismes procéderont à une vérification sur place des demandes d'arrachage ; ils s'assureront de l'état des vignes, de la situation, de la nature et de l'âge des cépages ainsi que de leur faculté de production.

A l'issue de chaque vérification, le président devra adresser au président de la commission départementale un rapport signé de tous les membres du comité local. Ce document serait appuyé de comptes rendus séparés, établis par chacun des experts, si les conclusions de ces derniers n'étaient pas concordantes.

Destinés à figurer dans des dossiers individuels, les rapports s'appliqueront, nécessairement, à un seul récoltant. Ils devront énoncer avec exactitude les éléments à retenir pour la fixation des indemnités (état des vignes, nature et âge des cépages, faculté de production). Les agents qui seront désignés pour présider les comités locaux ne devront pas perdre de vue cette recommandation.

Il leur appartiendra de prendre note de la faculté de production des terrains examinés, en vue de l'application de l'article 36 du décret.

L'administration demande instamment aux employés qui dirigeront les travaux des comités locaux de contrôle de hâter les vérifications, la commission départementale devant être mise en possession de tous les rapports avant le 5 janvier, terme de rigueur.

20. — *Examen définitif des demandes d'arrachage par la commission départementale.* — Après avoir examiné les rapports fournis par les comités de contrôle locaux, la commission départementale déterminera, pour chaque demande d'arrachage, et dans la limite maximum de 7.000 francs par hectare, le montant de l'indemnité à attribuer. Pour cette fixation, elle s'inspirera des dispositions du décret prévu par l'article 41, qui notifiera un barème général devant servir au décompte des indemnités. Elle pourra établir sa conviction par tous les moyens d'information qu'elle jugera utiles et statuera sans appel, à la majorité des voix, celle du président étant prépondérante en cas de partage.

La commission pourra rejeter les demandes présentées, si les vignes proposées pour l'arrachage ne se trouvent plus en état de production.

Il est recommandé aux directeurs de faire tenir par l'agent désigné pour remplir les fonctions de secrétaire, un registre destiné à recevoir les procès-verbaux de chaque séance. Les procès-verbaux, qui devront être soumis à la signature des membres présents aux délibérations, indiqueront :

a) Le nom et l'adresse des viticulteurs dont la demande n'a pas été accueillie, avec le motif du rejet ;

b) Le nom et l'adresse de ceux dont la demande a été acceptée, avec en regard le montant de l'indemnité offerte.

21. — *Notification des décisions de la commision départementale.* — Pour le 15 janvier, délai de rigueur, les décisions des commissions devront être notifiées aux viticulteurs intéressés par lettres recommandées comportant accusé de réception.

Les avis, qui devront être préparés en temps utile, dans les bureaux de direction, comporteront deux modèles reproduits aux annexes numéro 2 et numéro 3, selon qu'ils spécifieront l'acceptation des demandes ou leur refus. Pour l'envoi de ces avis, il sera utilisé des enveloppes 261 *bis*, dont les recettes principales doivent être pourvues. Afin de permettre à l'administration de prescrire éventuellement les ventilations utiles, les directeurs départementaux voudront bien indiquer, sous le timbre de la présente et pour le 1er novembre, le nombre d'enloppes dont ils disposent et les besoins présumés.

Les viticulteurs devront faire connaître au président de la commission départementale, dans le délai de 15 jours qui suivra la notification, s'ils acceptent ou refusent l'indemnité qui leur est offerte. Tout défaut de réponse dans le délai fixé sera interprété comme un refus.

Cependant MM. les directeurs ne devront pas se borner à attendre passivement les réponses des intéressés. On n'hésitera pas à recourir au concours du service local et des agents spécialisés pour amener à prendre parti les viticulteurs qui, soit par négligence, soit pour tout autre motif, risqueraient de se voir opposer une forclusion contraire à leurs projets.

Frais de secrétariat

Les frais de secrétariat nécessités par le fonctionnement des commissions départementales seront avancés par les receveurs principaux qui en conserveront soigneusement les pièces justificatives. A l'issue des opérations, ces dernières seront transmises sous bordereau récapitulatif au chef du service des alcools qui émettra un ordre de payement destiné à imputer la dépense au compte spécial prévu à l'article 50 du décret.

22. — *Affichage des déclarations retenues par la commission départementale.* — Dans chaque commune, les déclarations d'arrachage avec indemnités, retenues par la commission départementale et dont les conditions auront été acceptées par les viticulteurs, seront analysées sur un tableau qui sera affiché à la porte de la mairie, où il demeurera pendant trois mois au moins.

Les renseignements nécessaires seront communiqués aux maires par les soins du directeur départemental.

23. — *Contrôle des arrachages.* — Aux termes de l'article 33 du décret, les destructions de vignes devront être opérées avant le 31 mars 1936. Mais les viticulteurs ne seront pas tenus, — comme ceux ayant effectué des arrachages grevés de la servitude quinquennale — de compléter leur déclaration par l'indication de la date de l'opération.

Le soin d'attester que l'engagement pris à la recette buraliste a été rempli incombera à une commission — comprenant, en dehors du maire et d'un conseiller municipal, trois répartiteurs désignés par le conseil municipal, — qui surveillera les opérations d'arrachage et en fera rapport au préfet après le 31 mars 1936.

Il appartiendra au président de la commission départementale de fournir aux comités locaux de contrôle les indications nécessaires pour l'accomplissement de leur mission.

24. — *Retard dans l'arrachage.* — D'après l'article 35 du décret, sauf en cas de force majeure dûment établi, tout défaut d'arrachage dans le délai fixé sera constaté par un procès-verbal dressé par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses, dans la forme qui lui est propre. Il donnera lieu à l'application d'une astreinte fixée à 100 francs par hectare et par jour de retard, jusqu'au moment où l'arrachage aura été réalisé. Le montant de cette astreinte sera imputé sur le montant des indemnités.

D'après les auteurs et la jurisprudence, la force majeure est un accident, un événement indépendant de la volonté humaine et que cette volonté n'a pu prévoir, ni conjurer. Par conséquent, les viticulteurs qui n'auront pas réalisé, à la date du 31 mars 1936, la destruction des parcelles déclarées, feront l'objet de procès-verbaux dès lors que le retard sera imputable à leur négligence ou à leur mauvaise foi.

Les actes contentieux ainsi rapportés seront terminés moyennant le seul payement des frais et l'imputation de l'astreinte sur l'indemnité d'arrachage lorsque cette dernière sera supérieure à l'astreinte. Dans l'hypothèse contraire, le contrevenant devra verser, en sus des frais, la différence entre l'indemnité et l'astreinte.

25. — *Payement des indemnités.* — Il aura lieu dans le délai de quatre ans, à raison d'un quart chaque année, suivant les modalités fixées par des arrêtés du ministre des finances, qui seront notifiés en temps utile. Le premier quart sera payé dans les trois mois qui suivront la constatation de l'arrachage, ce qui s'oppose au versement de tout acompte à valoir sur le premier versement. L'article 36 du décret précise d'ailleurs qu'en aucun cas, un payement ne pourra avoir lieu avant l'achèvement des arrachages.

Il est signalé que le droit à l'indemnité est attaché aux seuls arrachages qui seront réalisés en vertu de déclarations souscrites entre la date de promulgation du décret du 30 juillet 1935 et le 30 novembre prochain et qui comporteront l'engagement de renoncer à tout encépagement compensateur jusqu'au 30 novembre 1965.

Les dispositions instituant une indemnité d'arrachage ne comportent pas d'effet rétroactif. Il ne serait donc pas possible d'admettre les demandes de viticulteurs qui, à la suite de destructions opérées avant le 30 juillet 1935, s'offriraient à remettre l'engagement prévu par l'article 26. Chaque catégorie d'arrachages doit, en effet, demeurer régie par les dispositions en vigueur au moment où les destructions ont été réalisées.

26. — *Faculté d'option laissée aux bénéficiaires d'indemnités d'arrachage.* — En principe, le payement d'une indemnité est exclusif de toute dispense partielle de blocage ou de distillation.

Cependant, l'article 37 du décret prévoit que ces exemptions pourront être consenties aux intéressés, mais que dans ce cas, l'indemnité sera réduite de moitié. Lorsqu'ils n'auront pas nettement manifesté leurs intentions à cet égard, en faisant connaître qu'ils acceptent l'indemnité proposée par la commission départementale, les viticulteurs qui désireront user de la faculté d'option devront adresser une demande au directeur des contributions indirectes ou des contributions diverses, au plus tard avant le payement du premier quart de leur indemnité.

Sont applicables de tous points, pour le calcul des dispenses partielles qui seront alors consenties à ces producteurs, les instructions figurant au paragraphe 10 de la présente circulaire.

27. — *Détermination des quantités de vin susceptibles d'être expédiées par les bénéficiaires d'indemnité.* — En conséquence de l'attribution d'une indemnité d'arrachage, les possibilités d'expédition des viticulteurs bénéficaires, fixées à la moyenne des trois récoltes les plus favorables qu'ils auront obtenues de 1927 à 1933 inclus; seront diminuées des quantités de vin que les parcelles détruites étaient réputées produire et qui auront été retenues pour le calcul des indemnités.

Il sera pris note au portatif 50 B, de la moyenne ainsi dégagée et des quantités de vin retenues pour le calcul des indemnités (Voir paragraphe 19 ci-des-

sus). Cette moyenne pourra être augmentée ou diminuée dans les conditions prévues au paragraphe 10 de la présente circulaire, pour tenir compte des modifications survenues dans la superficie productive du vignoble à la suite d'achats ou ventes, locations, héritages, etc.

La différence entre ces deux chiffres sera indiquée au receveur buraliste qui devra refuser tout titre de mouvement dès lors que le quantum fixé sera atteint.

Sur les feuillets composant la troisième partie du registre prévue au paragraphe 11 de la présente instruction, il sera pris note des arrachages opérés avec servitude trentenaire, en vue :

— D'une part, d'empêcher toute plantation de remplacement avant le 1er décembre 1965 ;

— D'autre part, d'éviter que les parcelles déclarées soient consacrées à la culture, dont le développement n'est pas souhaitable à l'heure actuelle, du tabac, du lin et de la betterave à sucre ou à distillerie. Il sera donc indispensable d'indiquer d'une manière précise sur le registre, avec référence au cadastre, la situation des terrains soustraits à la culture de la vigne.

Arrachages obligatoires

28. — L'article 28 du décret prévoit que si les arrachages opérés volontairement avec servitude trentenaire, n'atteignaient pas une superficie minimum de 150.000 hectares pour la France et l'Algérie, des arrachages obligatoires, avec indemnité réduite de 50 p. 100 seraient imposés, à compter du 1er janvier 1936, par décrets rendus sur la proposition des ministres de l'intérieur, de l'agriculture et des finances, dans les départements où se trouveraient remplies simultanément les deux conditions suivantes :

1. La moyenne de production des campagnes 1924-1925 à 1933-1934 excéderait la moyenne des quantités de vin soumises au droit de circulation pendant le même temps, dans ces mêmes départements ;

2. La superficie productive du vignoble accusée aux déclarations de récolte, dépassant 3.000 hectares, se serait accrue de plus de 5 p. 100 entre les années 1924 et 1933.

Le cas échéant, les arrachages opérés volontairement avec servitude trentenaire dispenseraient, à due concurrence, des arrachages obligatoires.

Dans l'éventualité où l'arrachage devrait être édicté, des instructions spéciales parviendraient au service.

29. — *Recommandations générales.* — MM. les directeurs voudront bien demander à la presse régionale ou locale d'insérer gratuitement des avis faisant ressortir les avantages d'ordre individuel ou collectif que procurera la destruction rapide des surfaces excédentaires. Pour porter leur plein effet, les communiqués devront être reproduits périodiquement jusqu'à l'époque fixée pour la clôture du délai de réception des déclarations d'arrachage.

Mais, l'action de la presse doit être complétée par celle du service et l'administration compte sur tous les agents en exercice dans les régions viticoles pour assurer par une propagande intelligente le plein succès des mesures qui réglementent l'arrachage volontaire.

Ils devront profiter de leurs contacts répétés avec les récoltants pour les convaincre que l'amélioration du sort du monde viticole est liée à une adaptation rapide des possibilités de production aux besoins réels de la consommation.

Ils ne manqueront pas de leur faire observer que si l'arrachage obligatoire était décidé, les destructions volontairement opérées viendraient en déduction du sacrifice demandé.

Enfin, l'attention des intéressés sera appelée sur le fait que l'indemnité qui leur est réservée est double de celle qui sera allouée aux viticulteurs procédant à des arrachages sous l'empire de la contrainte.

CHAPITRE II

Déclarations de récolte

30. — En ce qui touche les déclarations de récolte, les instructions déjà adressées au service subsistent intégralement.

L'administration rappelle qu'on ne doit tolérer, sous aucun prétexte, que des gérants de caves coopératives remettent des déclarations collectives accusant la production totale des adhérents des associations.

Avant les prochaines vendanges, le service rappellera cette prescription aux intéressés et les préviendra que les receveurs buralistes refuseraient de délivrer des titres de mouvement dès lors que les membres des coopératives n'auraient pas remis une déclaration de récolte individuelle comprenant, outre la quantité de vin dont leur compte est crédité, la part de cave retenue par le groupement.

Chapitre III

Redevances

31. — Jusqu'alors la redevance sur les hauts rendements atteignait les seuls viticulteurs dont la déclaration de récolte accusait une production supérieure à 400 hectolitres.

A partir de la campagne 1935-1936, cette redevance sera perçue pour les récoltes supérieures à 200 hectolitres ; l'article premier du décret abaisse même ce chiffre à 125 hectolitres lorsque le rendement à l'hectare dépassera 150 hectolitres.

Ainsi, un vigneron ayant obtenu 130 hectolitres de vin sur une parcelle de 80 ares, devra acquitter la première redevance, car le rendement à l'hectare excédera 150 hectolitres ($130 \times 100 : 80 = 162,50$).

Bien entendu, la nouvelle disposition laisse subsister l'exemption consentie pour les exploitations dont le rendement moyen n'a pas dépassé 50 hectolitres à l'hectare, au cours des trois dernières années.

Chapitre IV

Dispositions communes au blocage et à la distillation obligatoire

32. — *Cas dans lesquels le blocage et la distillation obligatoire doivent être édictés.* — Le premier paragraphe de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée soumet au blocage les seuls viticulteurs ayant obtenu plus de 400 hectolitres de vin.

D'autre part, si l'on excepte la disposition spéciale à la campagne 1934-1935 édictée par l'article premier de la loi du 24 décembre 1934, l'obligation de distiller n'est imposée qu'aux producteurs de 400 hectolitres et au-dessus.

Ces règles subsistent en principe, mais l'article 3 du décret stipule que le blocage et la distillation obligatoire seront dorénavant étendus :

1. Aux récoltes comprises entre 300 et 400 hectolitres, quand les disponibilités (récolte et stock) dépasseront 78 millions d'hectolitres ;

2. Aux récoltes comprises entre 200 et 400 hectolitres, quand les disponibilités (récolte et stock) seront supérieures à 84 millions d'hectolitres.

Par conséquent, il y aura lieu à blocage :

a) Pour les récoltes de 201 hectolitres et au-dessus ;

b) Pour les récoltes de 301 hectolitres et au-dessus ;

c) Pour les récoltes de 401 hectolitres et au-dessus ;

selon que les ressources excéderont 84, 78 ou 70 millions d'hectolitres.

La distillation obligatoire sera imposée aux exploitations ayant produit :

a) 201 hectolitres et au-dessus ;

b) 301 hectolitres et au-dessus ;

c) 400 hectolitres et au-dessus,

suivant que les disponibilités dépasseront 84, 78 ou 72 millions d'hectolitres.

33. — *Quantité de vin dont le producteur doit conserver la libre disposition.* — Le dernier alinéa de l'article 3 du décret spécifie que la quantité de vin dont les récoltants conserveront la disposition ne pourra, en aucun cas, être inférieure à 200 hectolitres. En d'autres termes, l'application du blocage et de la distillation obligatoire ne doit pas réduire à moins de 200 hectolitres les quantités de vin disponibles pour la vente ou pour la consommation domestique des intéressés, y compris les déchets de caves.

En principe, les barêmes de blocage et de distillation obligatoire seront établis de telle sorte que pour les tranches inférieures, le volume des vins à mettre en œuvre pour satisfaire à la prestation d'alcool ne sera supérieur, pour un viticulteur donné, à la quantité. Il suffira dès lors, pour répondre au vœu de la loi, de limiter éventuellement le blocage à la quantité récoltée au delà de 200 hectolitres et de n'exiger la livraison, au titre de la distillation obligatoire, que de la quantité d'alcool que les vins ainsi immobilisés sont susceptibles de produire. Pour le calcul de la prestation d'alcool, on retiendra le degré minimum des vins exigé dans la région de production. Il ne pourrait être fait état d'un degré inférieur que si le récoltant intéressé justifiait, par la présentation de documents probants (certificats d'analyse ou autres), de l'insuffisance de richesse alcoolique des produits de sa récolte.

Un exemple précise les modalités d'application de la mesure :

Cas d'un viticulteur qui a obtenu 220 hectolitres de vin dans une région où le degré minimum est fixé à 8 degrés 5.

Son blocage s'élève à 48 hect. 40 et sa prestation à 2 hect. 64 d'alcool pur.

Pour que le récoltant garde la disposition de 200 hectolitres de vin, son blocage doit être ramené à 20 hectolitres (220—200).

Comme pour obtenir ses alcools de prestation, il devrait distiller un volume supérieur, la fourniture sera réduite à la quantité d'alcool réputée contenue dans les vins définitivement immobilisés, soit 8 l. 50 × 20 × 170 litres. Bien entendu, l'envoi des vins à l'alambic apurera le compte de blocage.

34. — *Détermination du volume du vin sur lequel portent le blocage et la distillation obligatoire.* — Sous l'empire de la loi du 4 juillet 1931, le blocage était basé sur la production accusée à la déclaration de récolte.

D'autre part, pouvaient être prélevées sur le blocage les quantités de vins ou de moûts expédiés à destination de la distillerie, de la vinaigrerie, de l'étranger, disparues par concentration ou utilisées à la fabrication des mistelles, des vins de liqueur, des vins médicamenteux, des apéritifs à base de vin ou des vins doux naturels.

Le déblocage n'est maintenu par l'article 4 du décret-loi que dans le cas de distillation, d'envoi à la vinaigrerie ou d'exportation hors de France et d'Algérie (voir paragraphe 41).

L'article 7 spécifie, en contre-partie, que, pour le calcul du blocage, la récolte sera atténuée des quantités de vins ou de moûts :

1. Disparues à la suite d'opérations de concentration effectuées dans les conditions réglementaires. Quand les moûts concentrés obtenus seront utilisés pour d'autres usages que la chaptalisation des moûts de vendanges ou l'édulcoration des vins blancs secs et, d'une manière générale, toutes opérations de vinification, il y aura lieu de déduire le volume initial des moûts traités ;

2. Utilisées à l'élaboration de mistelles, de vins médicamenteux, de vins de liqueur, d'apéritifs à base de vins ou de vins doux naturels ou à la préparation de moûts stérilisés devant être vendus en nature pour la consommation de bouche, à la condition, dans ce dernier cas, qu'une déclaration préalable ait été faite à la recette buraliste et que les opérations aient été soumises au contrôle du service des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Au lieu d'être portées en décharge aux comptes de blocage, les quantités de vins ou de moûts ainsi utilisées seront déduites avant la détermination du volume des vins à immobiliser, de la production totale accusée à la déclaration de récolte.

Les abattements ne devront d'ailleurs être opérés qu'après justification de l'emploi des boissons aux usages énumérés ci-dessus, dans les conditions prévues par la circulaire numéro 573 (paragraphes 41 et 42).

Des précisions sont toutefois nécessaires en ce qui concerne la déduction du volume des moûts à la stérilisation.

(A suivre.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 260 fr. ; Mâconnais, 160 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 280 à 320 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 320 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 150 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 200 à 275 fr. Gros plants 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges 1935, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Blancs de rouges, 5 fr. 75 à 6 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (14 octobre 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges 1934, Montagne 5 à 5 fr. 50; 1935, sous-marc, 4 fr. à 4 fr. 50; logés, 5 fr. à 5 fr. 50; Costières 1935, sous-marc, 4 fr. 75 à 5 fr. 25; logés, 5 fr. 50 à 6 fr.; supérieurs, 6 fr. 50 à 7 fr. 50; Trois-six B. G. » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (15 octobre). — Vins rouges 1934, de 5 fr. à 5 fr. 50 le degré ; 1935, 5 fr. à 5 fr. 50 logés ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (11 octobre). — Vins rouges 1934, à retirer, 5 fr. » à 5 fr. 50; Blancs, 5 fr. 50 à 5 fr. 75 ; 1935, Rouges, 4 fr. 25 à 5 fr. 25 ; Rosés, 4 fr. 50 à 5 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr.; 3/6 pur vin 86°. » fr. Récolte 1935, vins rouges de 4 fr. 25 à 5 fr. » le degré.

Minervois (13 octobre). — Marché d'Olonzac 1934, 5 fr. » à 5 fr. 50; 1935, 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le degré.

Perpignan (12 octobre). — Vins rouges 1935, 4 fr. 25 à 4 fr. 50; 9°5 à 11°, de 5 fr. » à 5 fr. 50.

Carcassonne (12 octobre). — Vins rouges 1935, de 4 fr. » à 4 fr. 50.

Narbonne (10 octobre). — Vins rouges 1934, de 4 fr. à 4 fr. 50; 1935, de 4 fr. » à 4 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 82 fr. le quintal, orges, 45 fr. à 47 fr.; escourgeons, 45 fr. à 47 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr. »; seigle, 50 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 53 fr. à 57 fr.; avoines, 43 fr. » à 48 fr. — Sons, 31 fr. à 35 fr. — Recoupettes, de 29 à 33 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr., saucisse rouge, de 58 à 62 fr.; Esterting, de 30 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 215 fr. à 145 fr.; foin, 145 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 135 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 166 fr. 50 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. » . — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. 20. — Longe, de 7 fr. » à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 300 à 600 fr. ; communes, 60 à 150 fr. — Pommes choix, 200 à 400 fr. — Pommes communes, 60 à 200 fr. — Bananes, 300 à 375 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 170 à 350 fr.; Muscat, 260 à 380 fr. les 100 kgs. — Pêches, 400 à 750 fr. — Prunes, 180 à 400 fr. — Figues, 250 à 500 fr. — Noix vertes, 250 à 400 fr. — Noisettes, 250 à 400 fr. — Coings, 100 à 200 fr. — Châtaignes, 150 à 200 fr. — Artichauts, 30 à 125 fr. — Choux de Bruxelles, 200 à 280 fr. — Choux-fleurs, 50 à 250 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Epinards, 60 à 110 fr. — Tomates de Paris, 80 à 140 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 250 à 290 fr. — Poireaux, 120 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 35 à 90 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Fèves, 80 à 120 fr. — Haricots verts, 100 à 500 fr. — Haricots à écosser, 120 à 160 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. le cent. — Courgettes, 25 à 40 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.